

**Тематика курсових робіт з дисциплін «Організація готельного господарства»,
«Організація ресторанного господарства»:**

1. Еко-менеджмент в процесі організації підприємства готельно-ресторанного сфери
2. Особливості організації конгрес готелів.
3. Тайм-менеджмент в організації готельного господарства.
4. Тайм-менеджмент в організації ресторанного господарства.
5. Роль фінансового менеджменту в організації готельного\ресторанного господарства
6. Особливості організації транзитних готелів.
7. Особливості організації сімейних готелів.
8. Особливості організації курортних готельних підприємств.
9. Особливості організації спеціалізованих туристичних готелів.
10. Особливості організації туристично-спортивних готелів.
11. Особливості організації засобів розміщення для масового туризму.
12. Характеристика організації приміщень житлової групи у готелях різних типів.
13. Вимоги до організації номерного фонду у готельному бізнесі.
14. Функціональні зони вестибюльної групи приміщень готельного господарства.
15. Підприємства побутового обслуговування мешканців готельного підприємства.
16. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення у готельних господарствах.
17. Організація зон відпочинку для мешканців готельного господарства.
18. Організація приміщень спортивно-рекреаційного 30 обслуговування в готельному господарстві.
19. Ресторанне господарство як складова частина готельного бізнесу.
20. Ресторанне господарство як складова частина туристичної індустрії
21. Готельне господарство як складова частина туристичної індустрії
22. Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних підприємств.
23. Контроль якості і утримання номерного фонду готельного господарства.
24. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду.
25. Поняття обслуговування як діяльності виконавця у безпосередньому контакті зі споживачем послуг.
26. Закордонний досвід організації надання додаткових послуг у готельному господарстві.
27. Соціально-культурні послуги в готельному господарстві.
28. Організація продажу туристичних послуг.
29. Організація служби обслуговування в п'яти і чотирьох зіркових готелях.
30. Організація побутових послуг при готелі і способи їхнього розширення.
31. Організація автотранспортного обслуговування при готелях.

32. Значення інформаційного обслуговування в готельному господарстві.
33. Рекламно-інформаційна діяльність в готельному господарстві.
34. Значення автоматизації технологічних процесів у готельному господарстві.
35. Психологія обслуговування в готельному господарстві.
36. Культура поведінки працівників готелю.
37. Аналіз сучасного стану готельного господарства України.
38. Аналіз надання додаткових послуг в готельному господарстві.
39. Вплив цінового фактора на попит готельних послуг.
40. Складське господарство і його функціональне призначення у готельному господарстві.
41. Ефективність організації закупівельної діяльності в закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
42. Ефективність організації виробництва на підприємстві ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
43. Організація збутової діяльності підприємства ресторанного господарства (на прикладі піцерії).
44. Ефективність планування меню і преїскурантів в закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
45. Організація та впровадження інформаційних послуг в закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства).
46. Організація та розвиток ресторанів самообслуговування формату *Quick&Casual* в Україні (на прикладі діючого підприємства).
47. Організація та розвиток ресторанів самообслуговування формату *“free-flow”* в Україні (на прикладі діючого підприємства).
48. Організація та розвиток ресторанів формату *“ fusion cuisine ”* в Україні (на прикладі діючого підприємства).
49. Організація бранчу в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах.
50. Організація харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях на прикладі організації «шведської лінії».
51. Організація процесу обслуговування споживачів на фуд-корті торговельно-розважальних комплексів.
52. Організація надання послуг з кейтерингу під час спортивних змагань.
53. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та інших заходів в закладах ресторанного господарства при готелях.
54. Організація надання послуг з кейтерингу в культурно-освітніх закладах.
55. Організація обслуговування святкових заходів в діючому закладі ресторанного господарства на прикладі бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
56. Організація обслуговування святкових заходів в діючому закладі ресторанного господарства на прикладі бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
57. Організація обслуговування святкових заходів в діючому закладі ресторанного господарства на прикладі бенкету-фуршету.
58. Розвиток способів і правил подавання страв в повносервісних

зкладах ресторанного господарства.

59. Організація роботи та робочих місць в виробничих цехах суші бару.

60. Організація харчування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства при готелях на прикладі організації сніданків.